



Recept

Panna cotta met vijgen of rabarber

Nodig

2,5 blaadjes gelatine

200 ml slagroom

50 gr suiker

250 ml karnemelk

smaakmaker:

5 verse vijgenbladen*

òf 1/2 vanillestokje

voor de rabarber compote:

2 - 3 stengels rabarber

100 gr suiker

sap 1 sinaasappel

sinaasappellikeur (optioneel)

als Grand Marnier of Cointreau

* je kan de bladeren drogen voor later in het jaar. Leg schone drogen bladeren in een enkele laag op een bakplaat. Verwarm de oven voor 0- 110'C.- Droog de bladeren ongeveer een uur in de oven. Bewaar ze in een goed gesloten trommel

Schenk de slagroom in een steelpannetje en breng de room samen met de smaakmaker aan de kook. Voor de rabarber panna cotta is dat een half, in de lengte gesplitst, vanille stokje. Voor de vijgen panna cotta ongeveer 5 vijgenbladen grof scheuren en toevoegen. Als de room met smaakmakers kookt de pan van het vuur halen en een kwartier laten rusten.

Week intussen de gelatine in ruim koud water.

Vis de smaakmakers uit de room. Als je vanille gebruikt het merg met de achterkant van een mes uit het stokje schrapen en dat weer aan de room toevoegen.

Los 50 gr suiker op in de warme room (warm desnoods een beetje bij maar niet meer laten koken). Haal de gelatine uit het koude water, knijp goed uit en los ook in de room op.

Meng de karnemelk door de room. Let op, als de room nog erg warm is eerst een beetje af laten koelen.

Verdeel de vloeistof over vier glazen of kleine kopjes en zet ze afgedekt in de koelkast. Laat minimaal vier uur opstijven.

Voor de rabarber:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maak de rabarber schoon en snij in flinke stukken. Leg in een enkele laag op de bodem van een ovenschaal. Strooi er 100 gr suiker op en sprenkel er het sap van een sinaasappel over en desgewenst ook wat likeur.

Laat in 30 munten in de oven zacht worden maar hou er een oogje op het moet niet tè zacht worden. Laat afkoelen.

Serveer de panna cotta met een schep rabarber compote of stukjes verse vijg met een drizzeltje honing.